

## desitka

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **40**
- SRM **3.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	1.6 kg (80%)	80.5 %	4
Ziarno	Monachijski jasny castlemalting	0.3 kg (15%)	80 %	15
Ziarno	bestmalts - Carapils	0.1 kg (5%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook PL	12 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	10 min	5.2 %
Gotowanie	Chinook PL	5 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	8 g	0 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook PL	8 g	0 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM31 Bawarska Dolina	Lager	Płynne	1400 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-------	--------	---------	------------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	chłodnica ;)	1 g	Gotowanie	15 min

### Notatki

- Zacieranie dekokcyjne  
24 lis 2020, 22:52